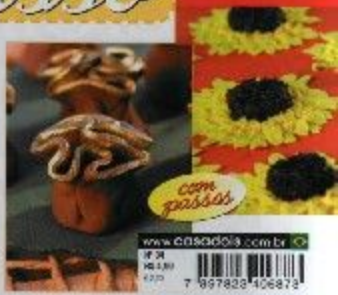
DOCES PARA FESTAS

DOCES PARA FESTAS

passo a passo







Fáceis e gostosos
Sapinho de Amendoim com Coco, Brigadeiro Girassol e Doce de Chocolate
passo a passo

31 receitas
TESTADAS E APROVADAS!











ESPETÁCULO DE RECHEIOS
Abacaxi, Ameixa, Morango, Cereja, Castanha-de-Caju e muito mais







LUCRE COM AS ENCOMENDAS
Doces de Nozes, Maracujá, Damasco, Coco e Amendoim





Doce de Chocolate

Parece uma flor dourada, mas é um doce superdelicioso. Aprenda e faça agora mesmo!

INGREDIENTES

1/2 kg de cobertura meio amarga • 100 g de xarope de glucose • 1 clara de ovo
1 xícara (chá) de açúcar impalpável • Aroma sabor chocolate • Castanha-de-caju moída

Rendes 30 unidades Tempo de preparo: 30 minutos



1



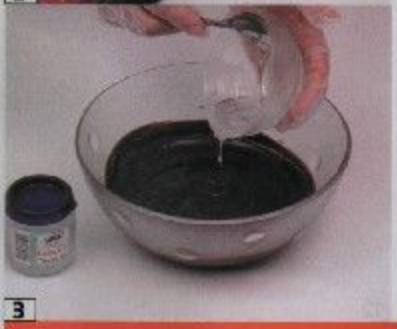
4



2



5

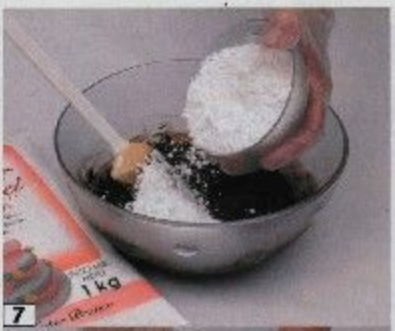


3



6

1 Pique a cobertura de chocolate. **2** Derreta em banho-maria. **3** Acrescente a clara. Mexa bem. **4** Junte o xarope de glucose. **5** Coloque o aroma sabor chocolate. **6** Mexa bem para misturar.



7



10



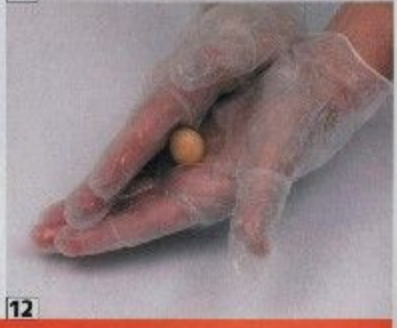
8



11



9



12

7 Junte o açúcar impalpável. **8** Vá colocando até dar ponto de soltar das mãos. Mexa bem. **9** Amasse bem a massa. **10** Abra-a com um rolo. **11** Corte com um cortador redondo. **12** Faça uma massa com a castanha moída. Modele uma bolinha.



13



14



15



16

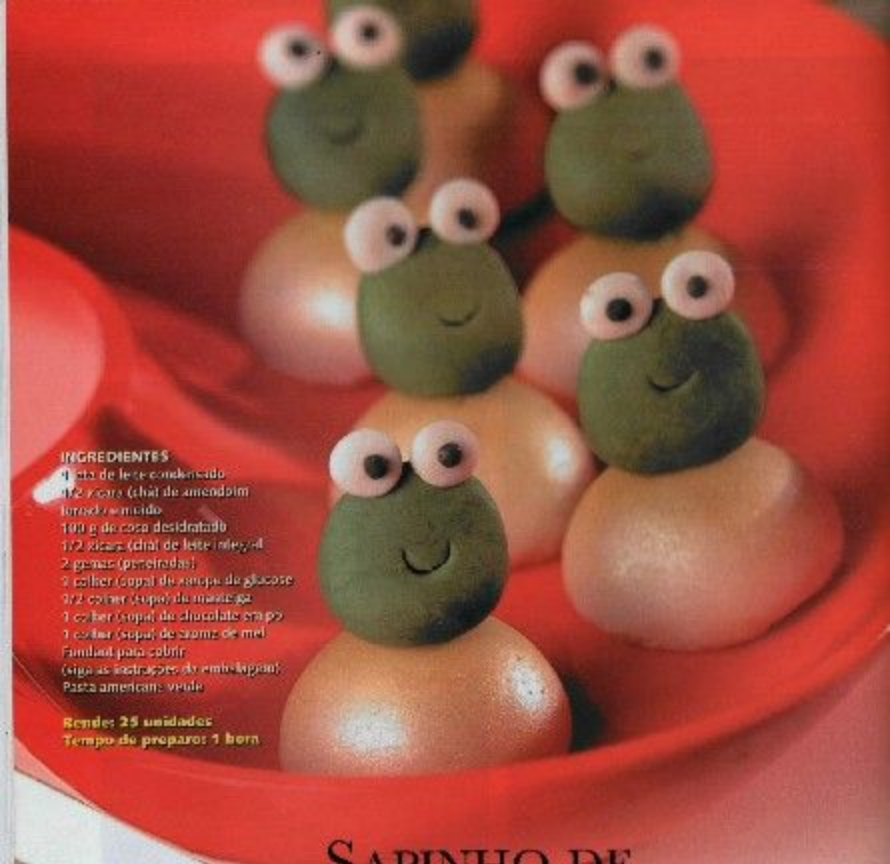


17



18

13 Coloque sobre a massa de chocolate. **14** Junte as pontas, dobrando-as ao meio. **15** Dobre também as laterais. **16** Junte bem formando uma trouxinha. **17** Deixe a base um pouco arredondada. **18** Passe corante dourado.



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e moído
100 g de coco desidratado
1/2 xícara (chá) de leite integral
2 gemas (peneiradas)
1 colher (sopa) de xarope de glucose
1/2 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de xarope de mel
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)
Pasta americana verde

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 1 hora

Sapinho de Amendoim com Coco

Além de gostoso, este docinho vai animar a criançada e decorar a mesa da festa. Confira!


1


2


3


4

1

Em uma panela, coloque o leite condensado, o amendoim, o coco, o leite e as gemas.

2

Junte o xarope, a manteiga e o chocolate. Leve ao fogo, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

3

Retire do fogo e acrescente o aroma de mel.

4

Mexa bem até dar ponto de modelagem e deixe esfriar.

5

Modele os docinhos. Após quatro horas, passe-os no fondant derretido.

6

Pincele corante dourado.

7

Com pasta americana tingida de verde, faça uma bolinha.

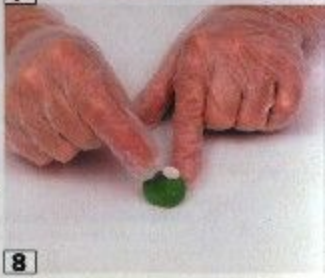
8

Faça duas bolinhas brancas para os olhos e pinte.


5


6


7


8

Brigadeiro Girassol

Este doce é de dar água na boca de adultos e crianças. É muito simples de fazer!



INGREDIENTES

1 lata de leite condensado • 1 gema (peneirada) • 1/2 colher (sopa) de manteiga • 4 colheres (sopa) de chocolate em pó Fondant para cobrir (siga as instruções da embalagem) • Chocolate granulado • Cotante amarelo

Rende: 25 unidades Tempo de preparo: 30 minutos

1
Em uma panela, coloque o leite condensado, a gema e a manteiga.

2
Adicione o chocolate. Leve a fogo e mexa até desprender do fundo da panela.

3
A massa deve estar lisa, homogênea e em ponto de modelagem.

4
Modele os doces.

5
Passe-os no chocolate granulado.

6
Em um suporte para flor, coloque papel manteiga e o docinho no centro.

7
Desenhe um girassol com o fondant tingido de amarelo.

8
Faça as pétalas sobrepondo uma à outra.


1


2


3


4


5


6


7


8



DOCE DE NOZES

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
2 gemas (peneiradas)
1/2 xícara (chá) de nozes moídas
1 xícara (chá) de glaçúcar
(para dar o ponto)

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Leve os três primeiros ingredientes ao fogo baixo em panela antiaderente. Mexa lentamente até aparecer o fundo da panela. Reserve por 24 horas. Quando for utilizar, dê o ponto na massa com o glaçúcar. Abra a massa e corte em pequenas porções. Coloque o recheio a gosto e feche. Decore com nozes.

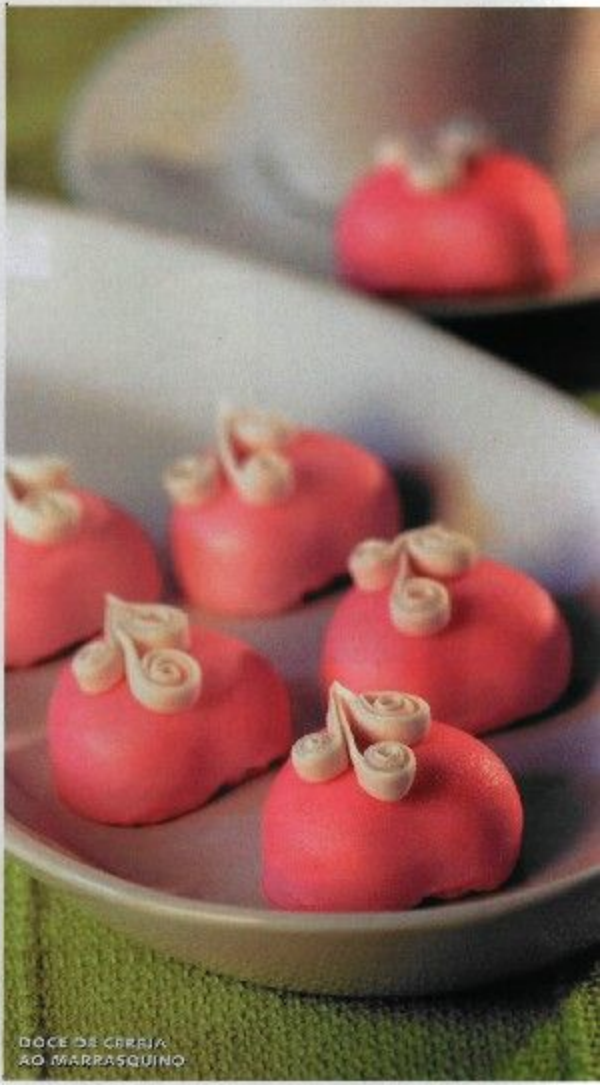
DOCE DE CEREJA AO MARRASQUINO

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1 gema (peneirada)
1/2 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de cereja
ao marrasquino picadas
20 gotas de aroma para
chocolate sabor cereja
Corante soft gel vermelho morango
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

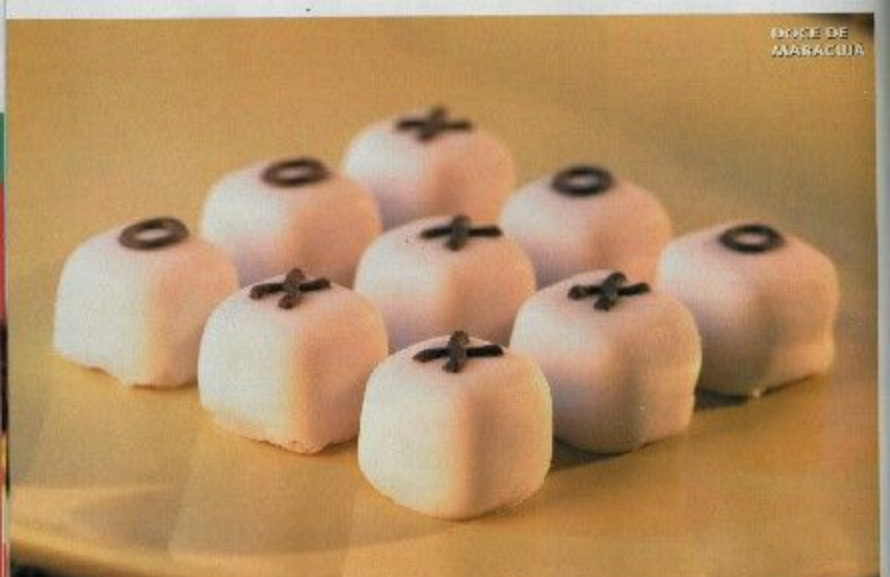
Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, a gema, a manteiga e as cerejas, mexendo até desprender da panela. Retire do fogo e junte o aroma para chocolate sabor cereja e o corante soft gel vermelho morango. Reserve. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido.

Dica: se preferir, corte a massa dos docinhos em formato de coração, como mostra a foto. Decore com fondant derretido e tingido.



DOCE DE CEREJA AO MARRASQUINO



Doce de Maracujá

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 xícara de suco de maracujá concentrado
1 colher (sopa) de manteiga
2 gemas sem pele
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 80 minutos

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo todos os ingredientes, sempre mexendo bem e aguarde até a mistura se desprender do fundo da panela. Reserve, deixe esfriar, modele os docinhos, banhe com fondant e decore.

Doce de Figo Desidratado

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de figo seco (processado)
1/2 xícara (chá) de coco ralado fresco
4 gemas
2 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar refinado
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 35 minutos

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o figo seco, o coco ralado, as gemas, os ovos e o açúcar, mexendo até voltar do fundo da panela. Reserve. Deixe descansar por 24 horas. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido.

Doce de Damasco

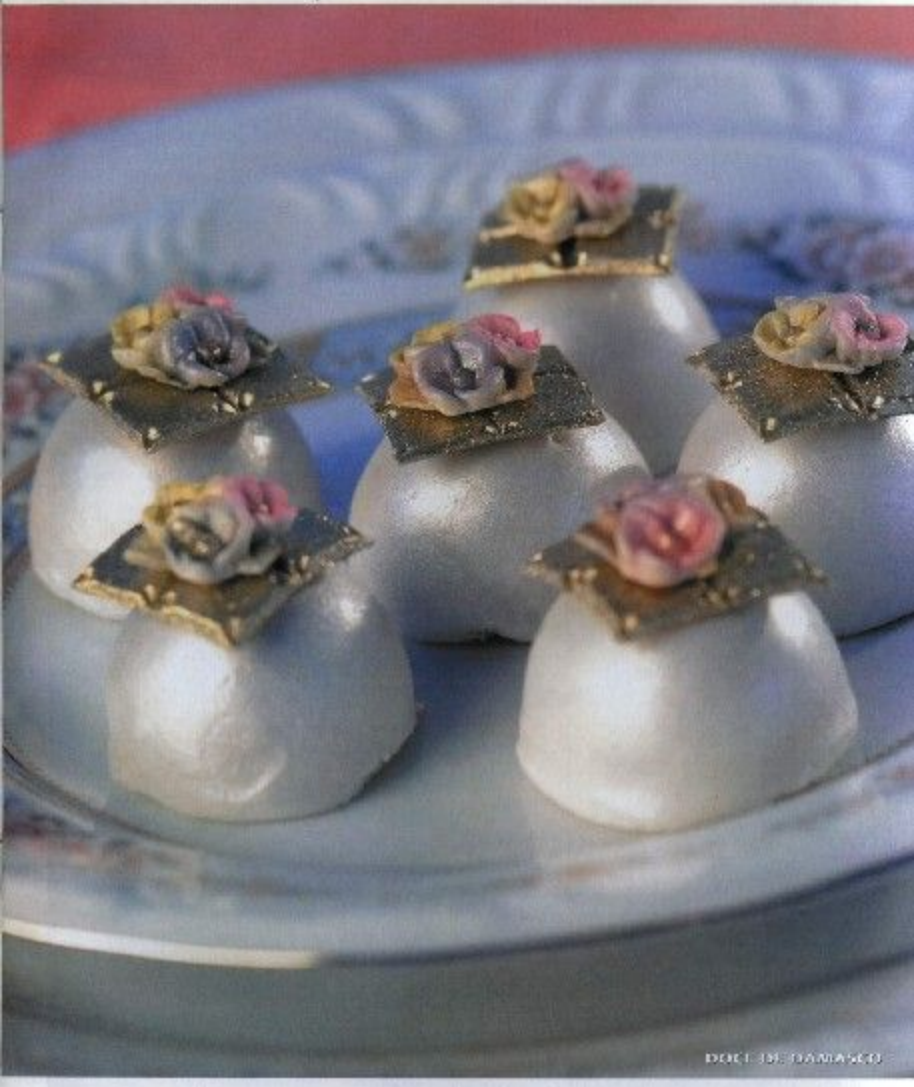
INGREDIENTES

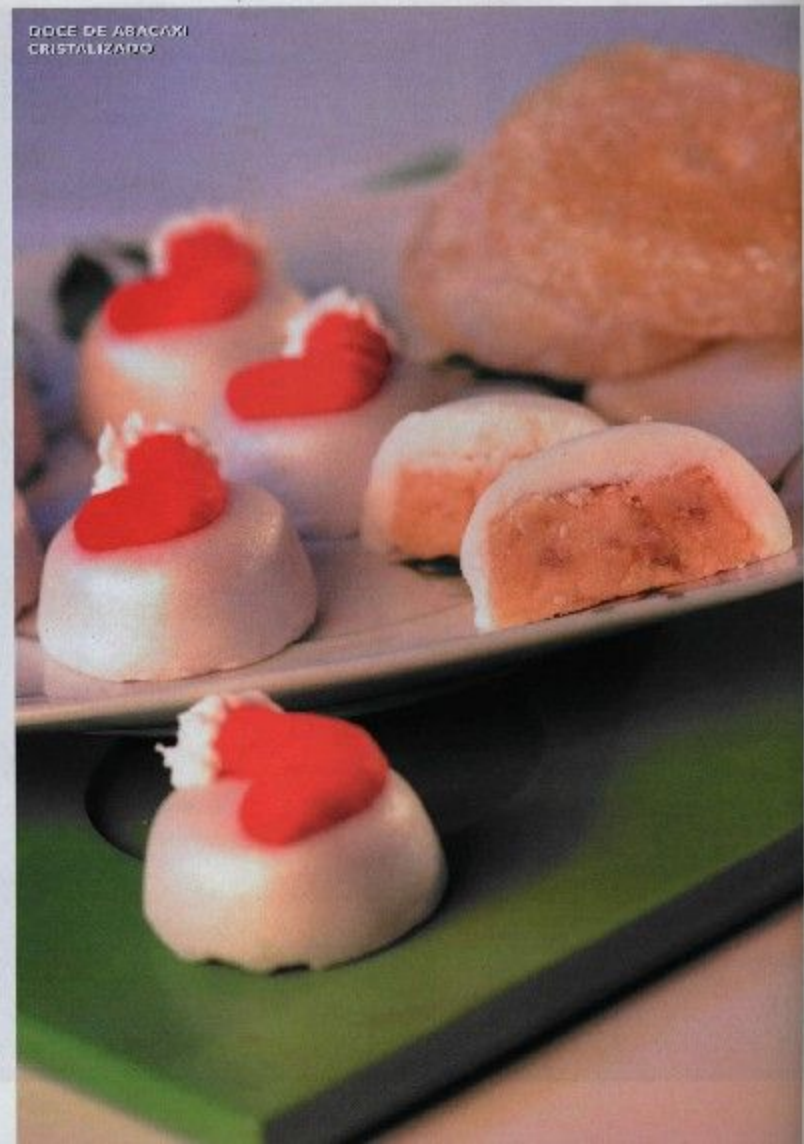
300 g de damasco doce
3 colheres (sopa) de xarope de glucose
Açúcar refinado (para dar o ponto)
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 20 unidades
Tempo de preparo: 20 minutos

MODO DE PREPARO

Cozinhe o damasco com um pouco de água e passe no processador. Junte a pasta de damasco com o xarope de glucose e vá acrescentando o açúcar até dar o ponto de modelar os docinhos. Banhe no fondant derretido. Se preferir, passe coberto amendoim moído e decore com flores em pasta americana.





DOCE DE ABACAXI CRISTALIZADO

Doce de Abacaxi Cristalizado

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de abacaxi cristalizado picado
1 colher (sopa) de manteiga
20 gotas de aroma para chocolate sabor abacaxi
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, o abacaxi cristalizado e a manteiga até desprender da panela. Retire do fogo e junte o aroma para chocolate sabor abacaxi. Mexa bem e reserve. Modele docinhos e banhe no fondant derretido.

Doce de Amendoim

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1/2 colher (sopa) de manteiga
1 gema (peneirada)
4 colheres (sopa) de amendoim moída (sem casca)
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

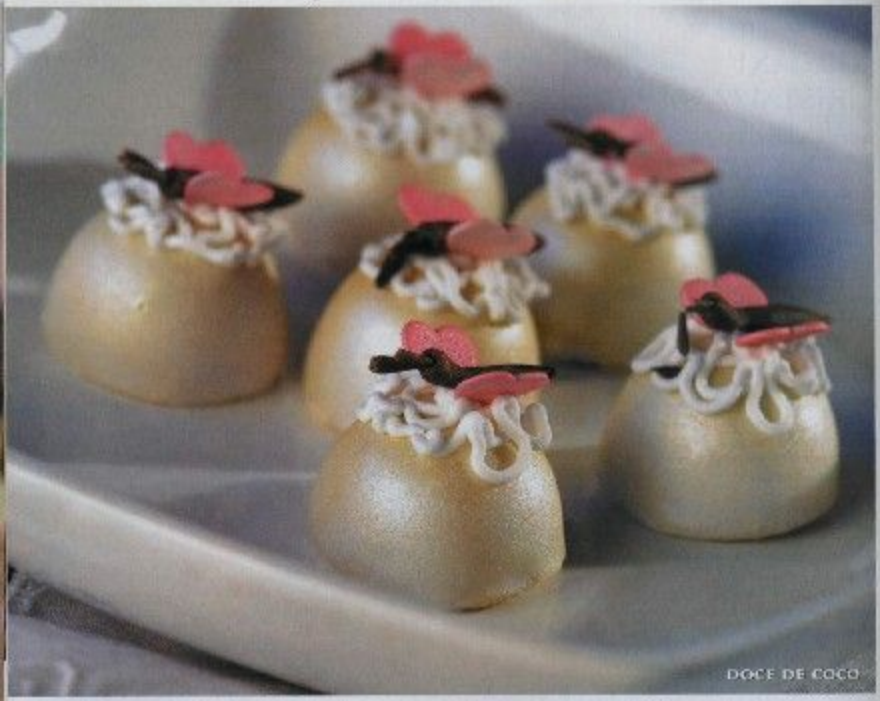
Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, a manteiga, a gema e o amendoim, mexendo bem até a mistura se desprender do fundo da panela. Reserve. Modele os doces, abrindo a massa com um rolo na espessura desejada e cortando no formato desejado. Banhe no fondant derretido. Decore a gosto ou faça florzinhas com pasta americana tingida.

Dica: se desejar, coloque amendoim em pedaços para moldar. Modele, cubra com fondant derretido puro e depois polvilhe usando um cinco com pó perolado.



DOCE DE AMENDOIM



Doce de Coco

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
100 g de coco desidratado
2 gemas (peneiradas)
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de aroma sabor baunilha
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Em uma panela, coloque todos os ingredientes, menos o aroma de baunilha, e leve ao fogo baixo, mexendo até desprender da panela. Apague o fogo e junte o aroma de baunilha. Reserve. Modele os docinhos. Banhe no fondant derretido.

Docinho de Queijo

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de queijo meia-cura ralado
2 gemas (peneiradas)
1/2 colher (sopa) de manteiga
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 40 minutos

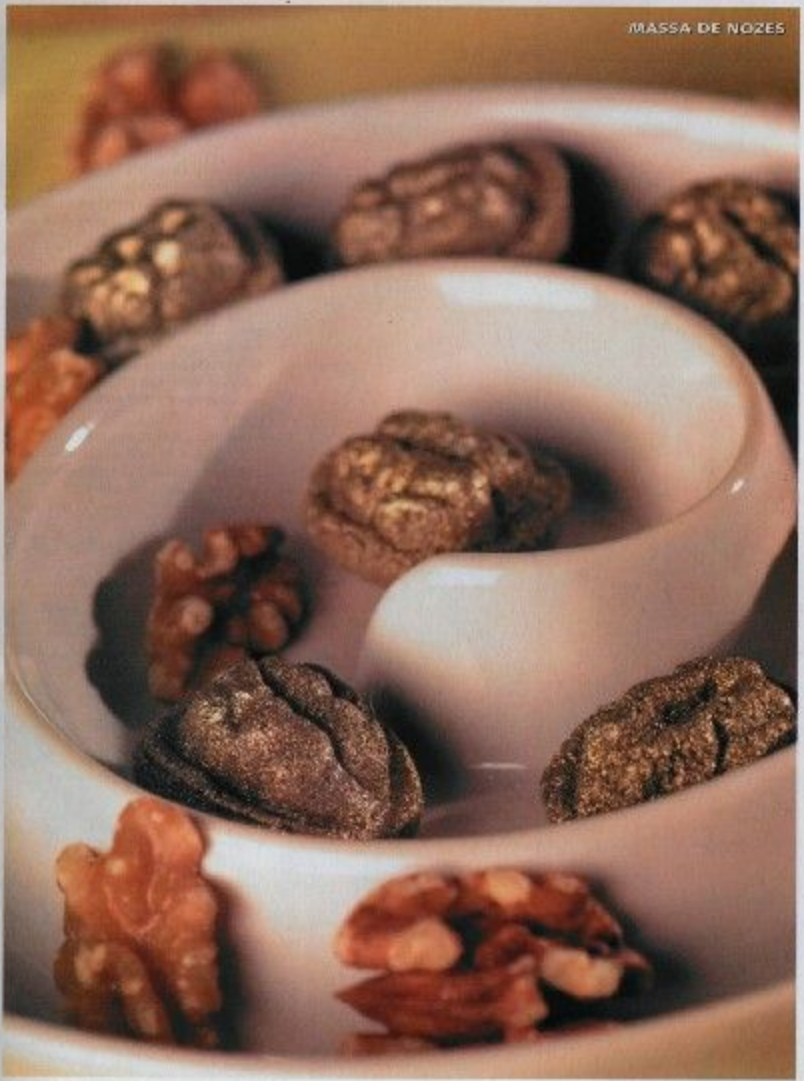
MODO DE PREPARO
Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo até a mistura se desprender do fundo da panela. Reserve. Modele os docinhos e banhe no fondant. Decore a gosto.

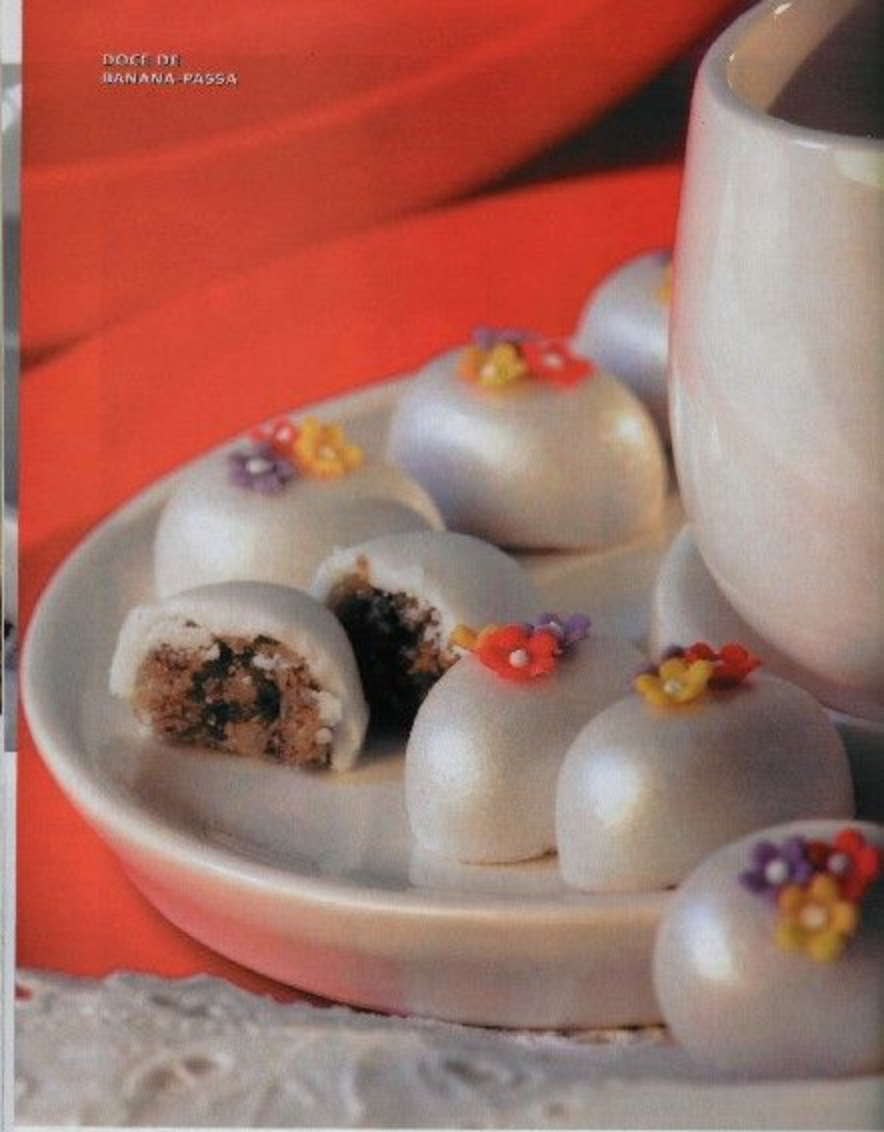
Massa de Nozes

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1/2 colher (sopa) de manteiga
1 gema (peneirada)
4 colheres (sopa) de nozes moídas
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 20 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga, a gema e as nozes, sempre mexendo. Reserve. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido. Decore.




DOCE DE BANANA-PASSA

Doce de Banana-Passa

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
200 g de bananas-passas picadas
1 gema (peneirada)
1 colher (sopa) de xarope de glucose
1/2 colher (sopa) de manteiga
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 35 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, as bananas, a gema, o xarope de glucose e a manteiga, mexendo até desprender do fundo da panela. Reserve. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido.

Dica: se preferir, use banana-passa moída como recheio. Decore o doce com florzinhas coloridas, feitas com pasta americana tingida nas cores desejadas.

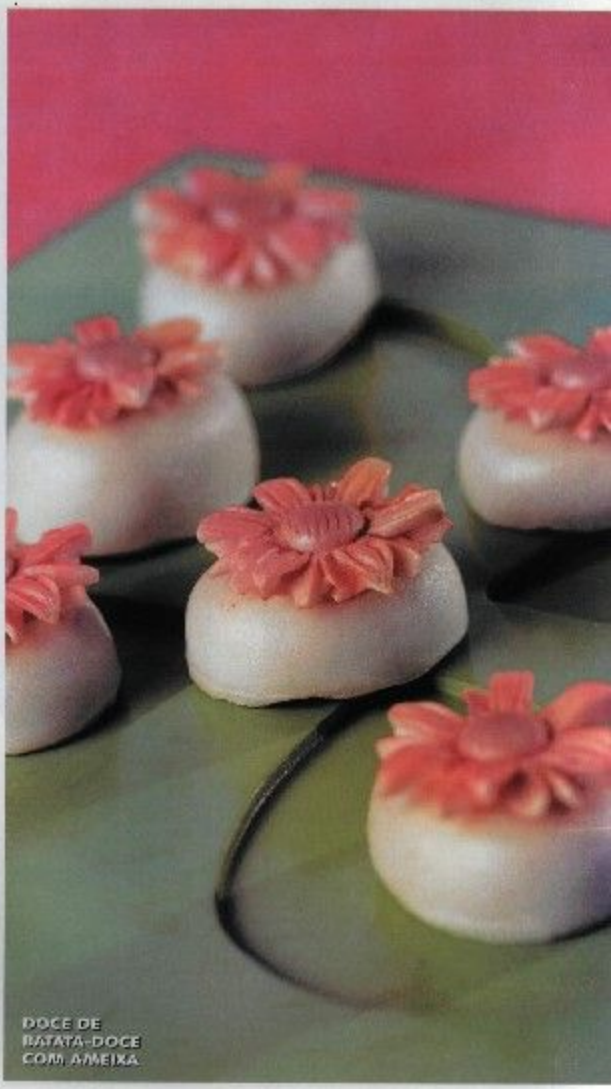
Doce de Batata-Doce com Ameixa

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
2 gemas (peneiradas)
1 xícara (chá) de batata-doce
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de ameixa preta picada
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

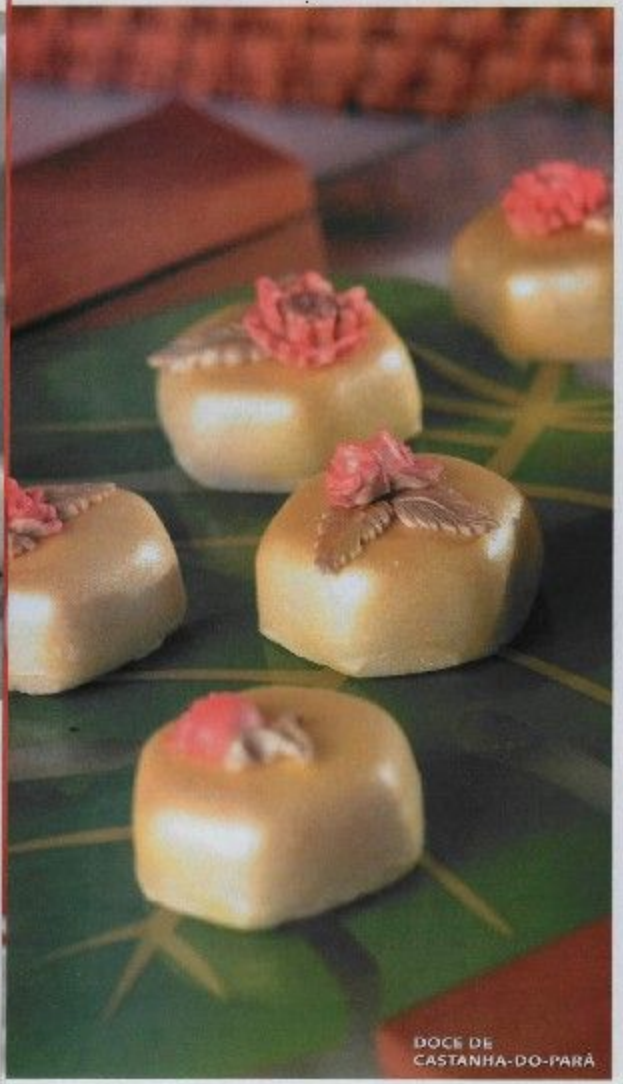
Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Cozinhe as batatas em água e sal e esprema. Leve ao fogo as batatas, o leite condensado, as gemas, a manteiga e as ameixas, mexendo até desprender da panela. Reserve. Leve à geladeira por quatro horas. Modele os doces e banhe no fondant derretido.

Dica: modele os doces no formato desejado e decore com flores feitas com pasta americana tingida.



DOCE DE BATATA-DOCE COM AMEIXA



DOCE DE CASTANHA-DO-PARÁ

Doce de Castanha-do-Pará

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1 gema (peneirada)
1/2 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de castanha-do-pará moída
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 20 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, a gema, a manteiga e as castanhas, mexendo até a mistura se desprender do fundo da panela. Reserve. Modele os docinhos, banhe no fondant derretido. Decore.

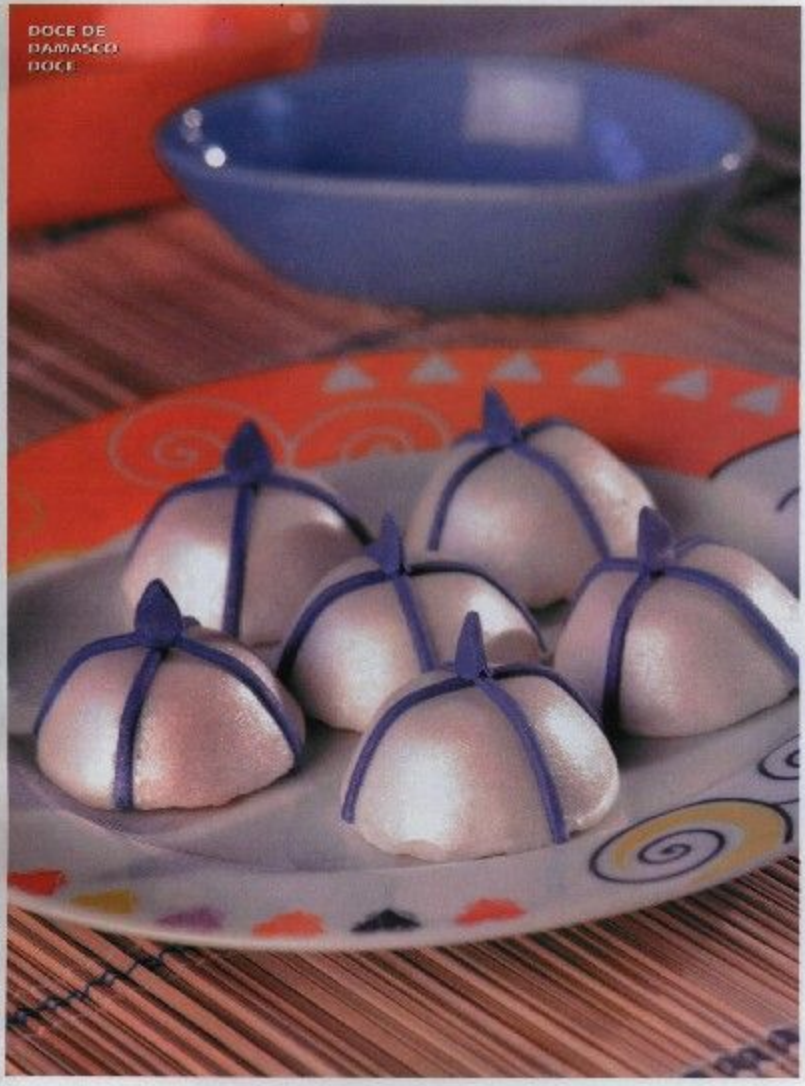
Doce de Damasco Doce

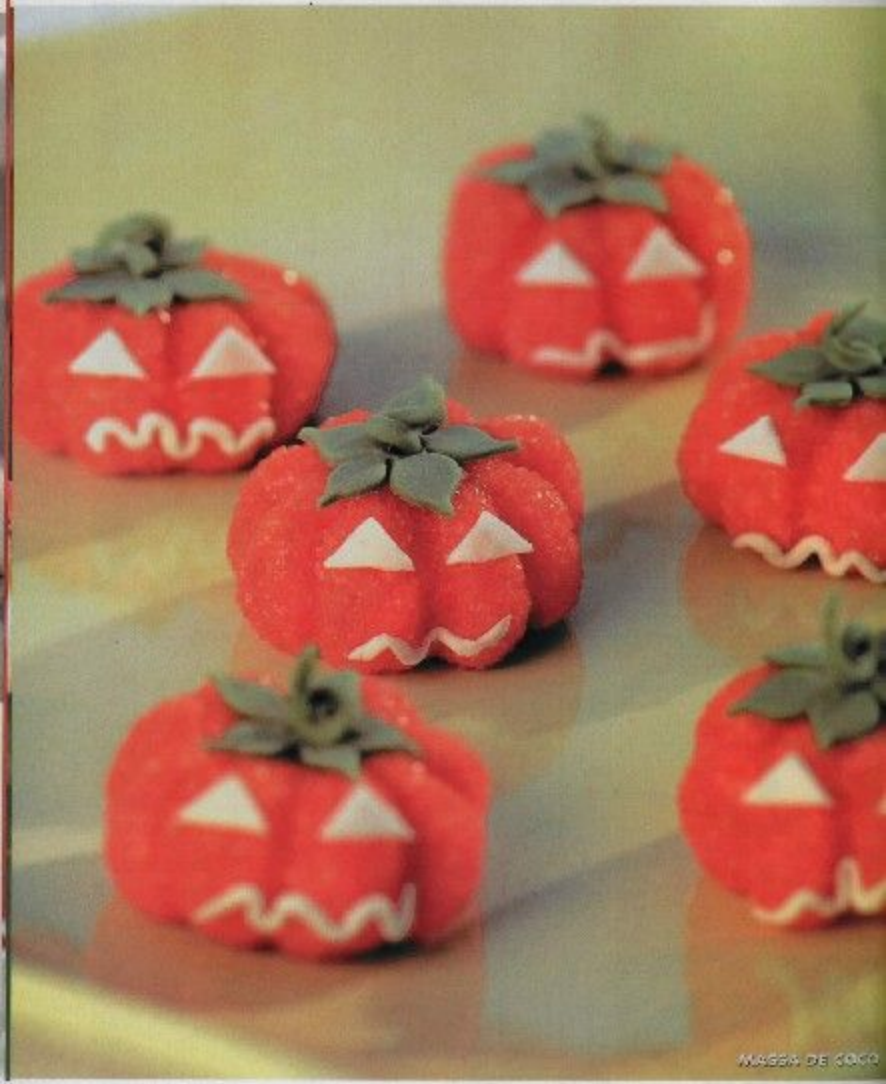
INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
100 g de damasco doce
2 gemas (peneiradas)
1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de farinha láctea
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Cozinhe o damasco em uma xícara (chá) de água. Passe o damasco cozido pelo processador e junte o leite condensado, as gemas, o ovo, a manteiga e a farinha láctea. Leve ao fogo, mexendo bem, até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar e guarde na geladeira de um dia para o outro. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido

Dica: ao modelar os docinhos no fondant, passe pó peruíado e decore com letras soltas de fondant (rígido da mesma cor.


DOCE DE
DAMASCO
DOCE


MASSA DE COCO

Doce de Chocolate com Castanha-do-Pará

INGREDIENTES
250 g de castanha-do-pará moída
3 colheres (sopa) de cobertura ao leite (ralada)
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara de água
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o açúcar e a água para fazer uma calda em ponto de bala bem firme. Junte todos os ingredientes e volte para o fogo até desprender da panela. Reserve, deixe esfriar, modele os docinhos e banhe com fondant derretido.

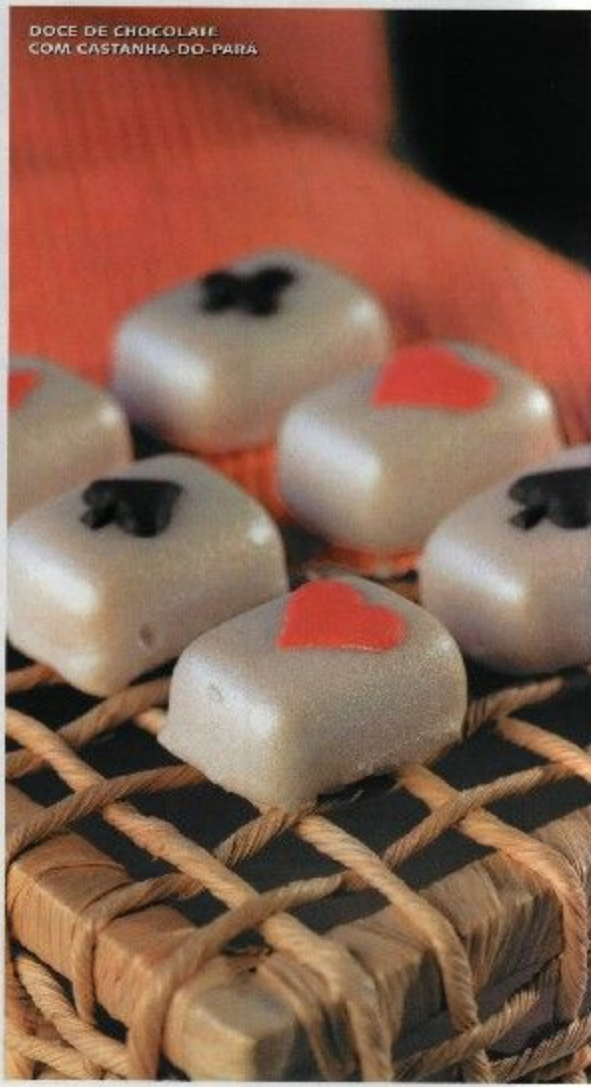
Massa de Coco

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
3 ovos
3 gemas (peneiradas)
50 g de coco desidratado
100 ml de leite de coco
250 g de açúcar refinado
1/2 colher (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de farinha de trigo (ponto de massa)

Rendes 30 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Bata no liquidificador todos os ingredientes (menos o açúcar refinado e a farinha de trigo). Leve ao fogo até o ponto de engrossar e só então coloque a farinha de trigo. Mexa bem a massa até ficar bem seca e encorpada. Modele com o açúcar.

Dica: a sugestão de decoração da foto leva fondant derretido e tingido, modelado em forma de abóbora Halloween.



DOCE DE CHOCOLATE COM CASTANHA-DO-PARÁ



DOCE DE TÂMARA

Doce de Tâmara

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1 gema (peneirada)
1/2 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de tâmaras amassadas (sem pele)
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, a gema, a manteiga, as tâmaras, mexendo bem até a mistura se desprender do fundo da panela. Reserve. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido. Decore.

Massa de Doce de Leite com Chocolate

INGREDIENTES
1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite
1/2 kg de cobertura ao leite picadas
20 gotas de aroma sabor chocolate
1 colher (sopa) de xarope de glucose

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

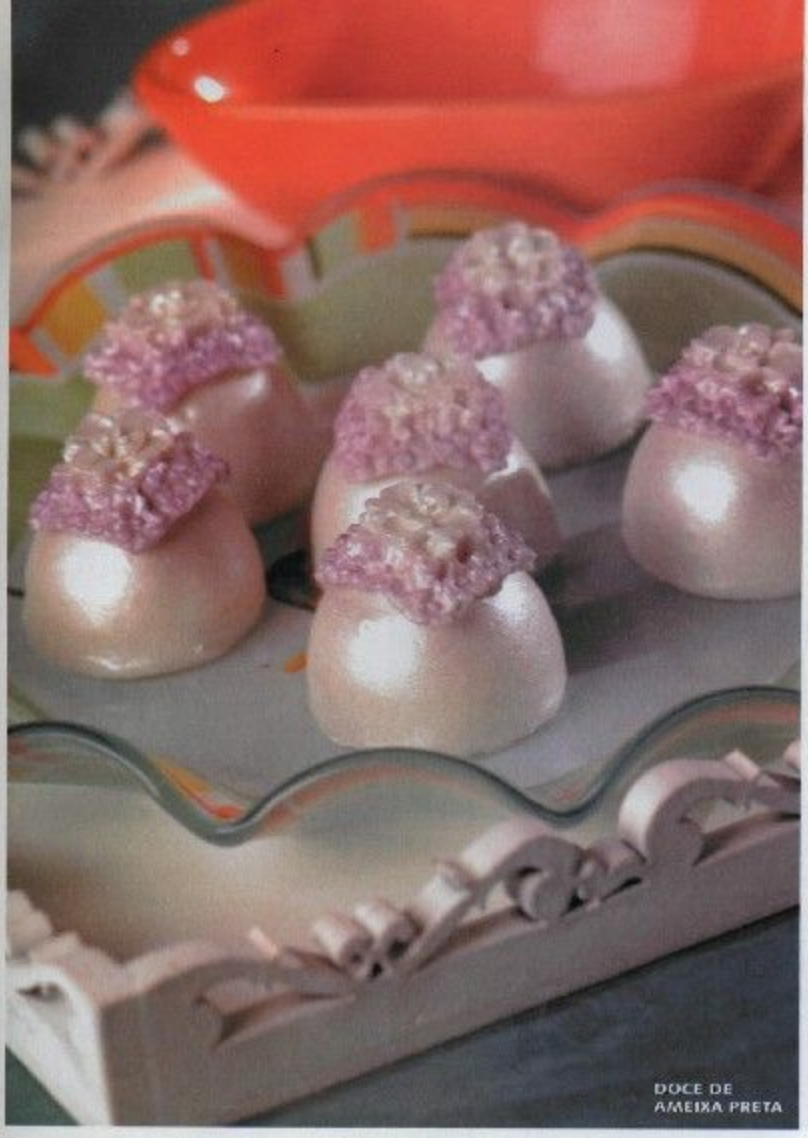
MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o doce de leite e o xarope até ferver. Retire do fogo. Acrescente a cobertura ao leite e o aroma sabor. Misture até a cobertura derreter. Deixe esfriar.

Doce de Ameixa Preta

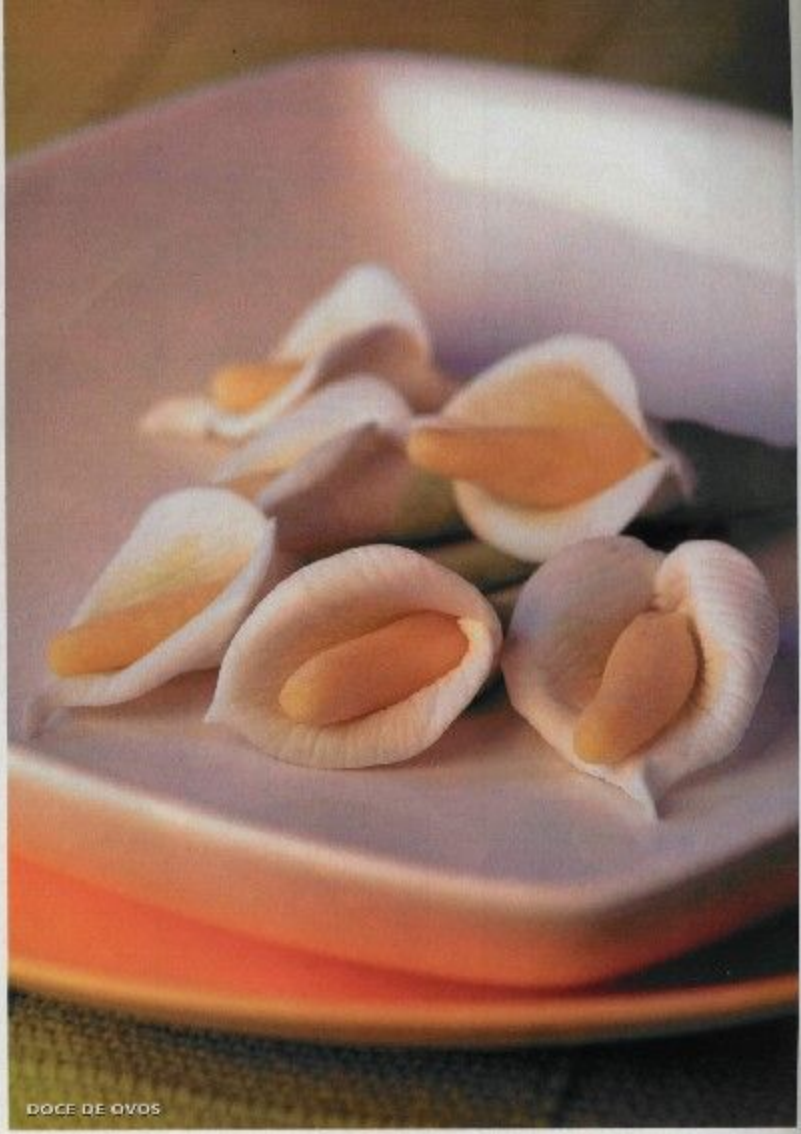
INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de ameixas picadas
1/2 colher (sopa) de manteiga
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 40 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado e a manteiga, mexendo até desprender da panela. Retire do fogo e acrescente as ameixas picadas. Reserve. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido. Passe pó perolado e decore com pasta americana no formato de flor.



DOCE DE
AMEIXA PRETA



DOCE DE OVOS

Docinho de Castanha-de-Caju

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1/2 lata (medida de suco de caju concentrado
1/2 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de castanha-de-caju picada
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 80 unidades
Tempo de preparo: 40 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sempre muito bem até desprender da panela. Reserve. Após esfriar, modele os docinhos e banhe com fondant derretido tingido na cor desejada.

Dica: abra a massa do doce e corte em formato de concha. Decore com flores feitas em pasta americana.

Doce de Ovos

INGREDIENTES
16 gemas (peneiradas)
1 xícara (chá) de açúcar refinado
1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga
1/2 colher (sopa) de aroma de baunilha branca
Pasta americana para decorar

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 50 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo baixo todos os ingredientes menos o aroma de baunilha branca, até desprender do fundo da panela. Retire do fogo e acrescente o aroma de baunilha branca. Deixe esfriar, faça rolinhos e passe por açúcar refinado e deixe secar. Abra a pasta, corte a pétala do copo de leite (cortador próprio), envolva o palito e monte a flor e o buquê.

Dica: se preferir, faça outro tipo de decoração no doce. Finja-o com corante em pó perolado.



DOCINHO DE CASTANHA-DE-CAJU



DOCE DE AMENDOAS

Doce de Passas com Coco

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar refinado
1 e 1/2 copo (americano) de leite integral
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de uvas-passas sem semente
100 g de coco desidratado
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 45 unidades
Tempo de preparo: 40 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, o açúcar, o leite, a manteiga e as uvas-passas. Mexa até desprender da panela. Reserve e deixe esfriar. Modele os docinhos e banhe com fondant derretido.

Baba-de-Moça

INGREDIENTES
6 gemas
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
250 ml de leite de coco
250 ml de leite de vaca
1 colher (sopa) de manteiga
300 g de açúcar
100g chocolate em pó

Rende: 8 porções
Tempo de preparo: 25 minutos

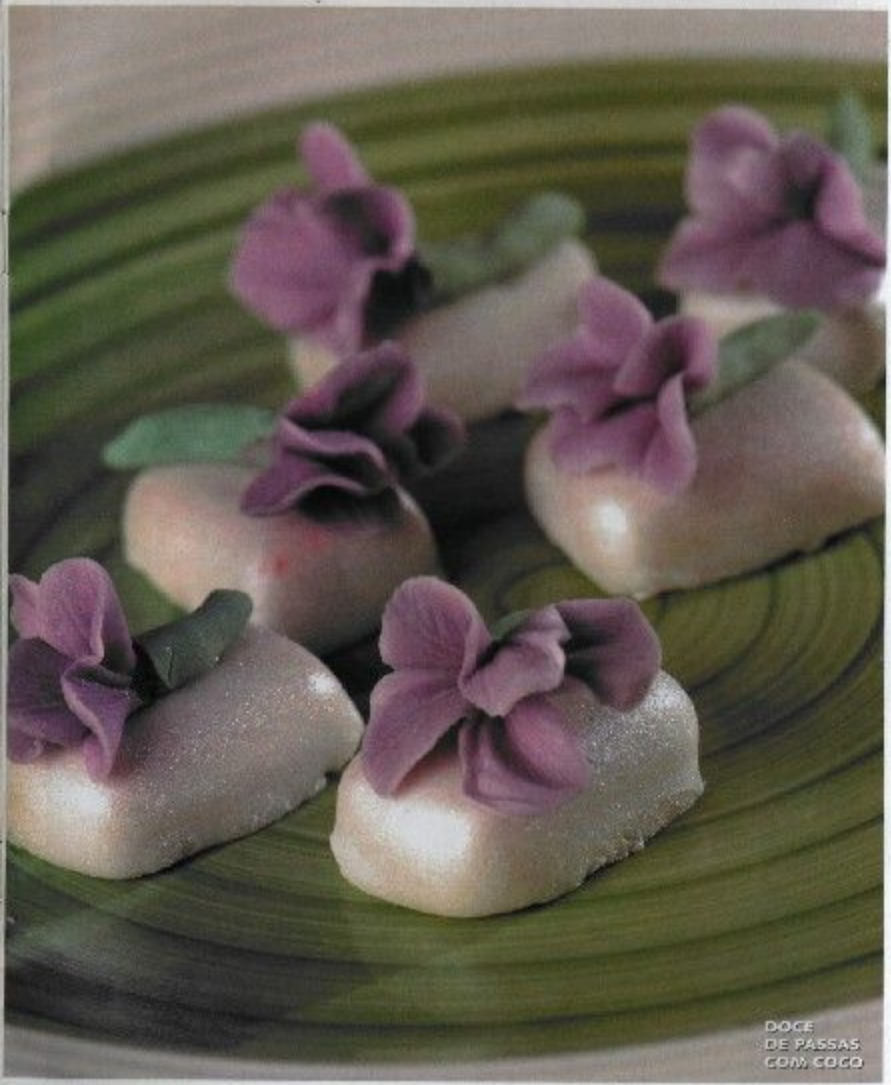
MODO DE PREPARO
Misture o açúcar, a farinha, o chocolate e o açúcar. Acrescente o leite de coco e o leite de vaca. Misture e acrescente as gemas sem parar. Leve ao fogo e acrescente a manteiga. Deixe engrossar. Use como recheio e cobertura ainda quente.

Doce de Amêndoas

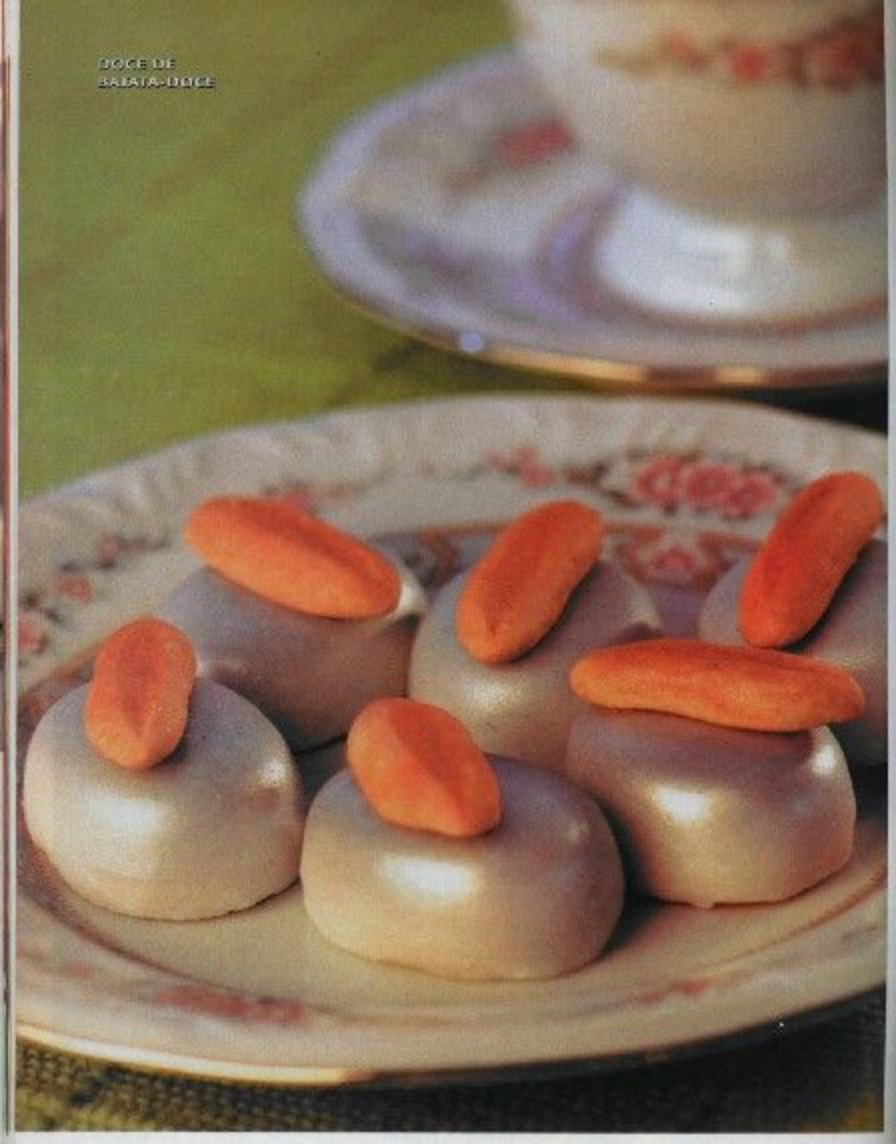
INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1 gema (peneirada)
1/2 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de amêndoas moídas
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 20 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, a gema, a manteiga e as amêndoas sempre mexendo até a mistura se desprender do fundo da panela. Reserve. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido. Decore a gosto com amêndoas tingidas com corante



DOCE
DE PASSAS
COM COCO


DOCE DE
BATATA-DOCE

Doce de Batata-Doce

INGREDIENTES
1/2 kg de batata doce
1 e 1/2 de xícara (chá) de açúcar refinado
50 g de coco ralado desidratado
Açúcar refinado (para dar ponto se necessário)
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 30 unidades
Tempo de preparo: 1h30

MODO DE PREPARO
Cozinhe as batatas em água e sal e esprema. Leve ao fogo baixo a batata esprimida, o açúcar e o coco. Cozinhe, mexendo até a mistura se desprender do fundo da panela. Reserve. Modele os docinhos passando pelo açúcar refinado. Após 24 horas, passe os docinhos no fondant derretido. Decore a gosto.

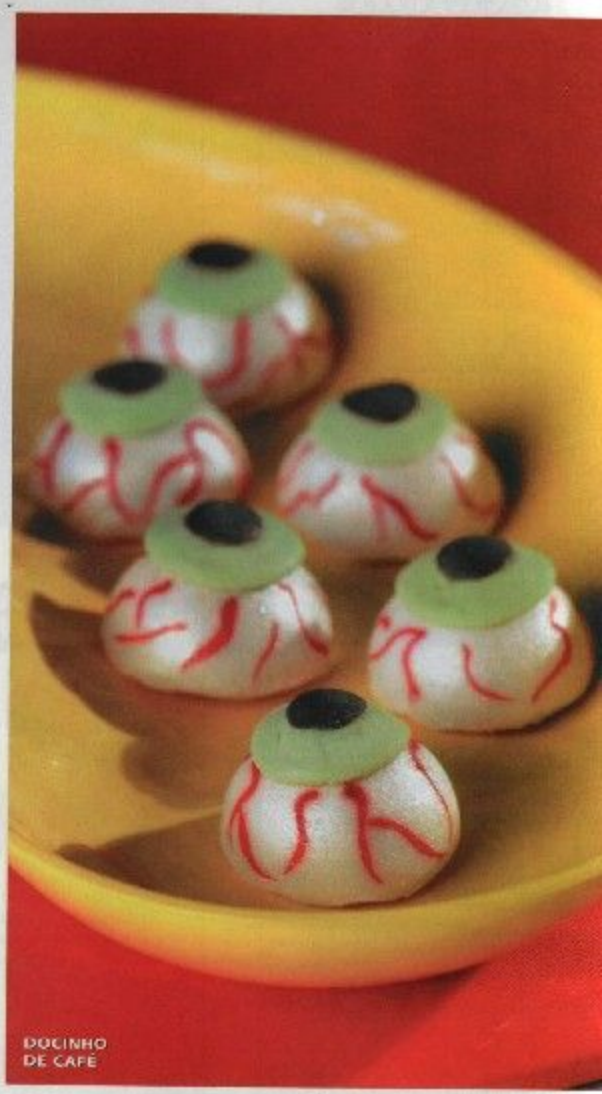
Docinho de Café

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1/2 colher (sopa) de manteiga
40 gotas de aroma para chocolate sabor café
1 gema (peneirada)
1/2 pacote de biscoito tipo maria
Gotas de corante soft gel marrom chocolate
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

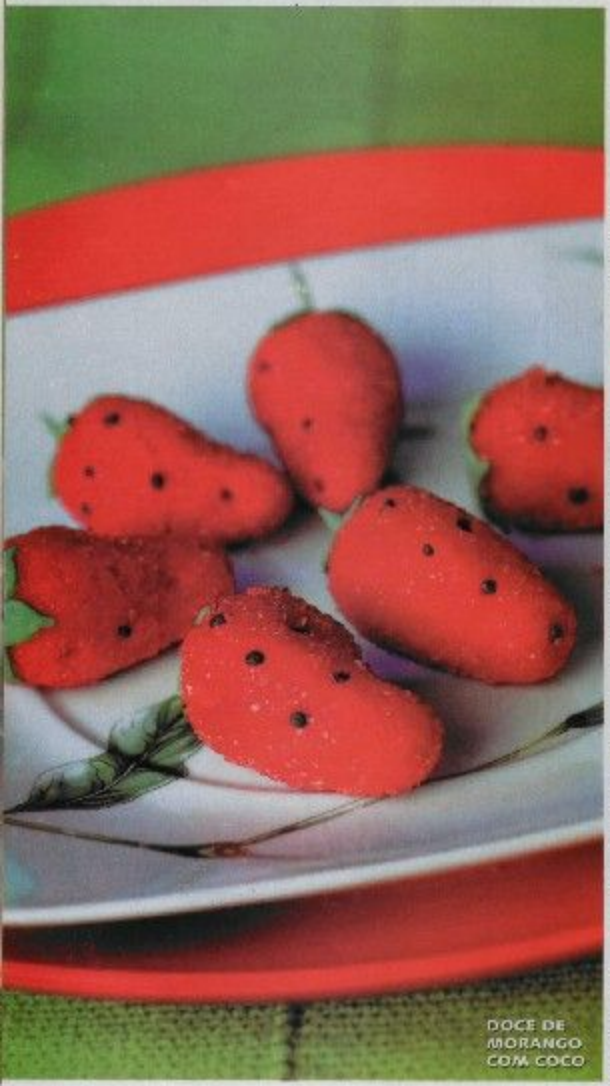
Rende: 80 unidades
Tempo de preparo: 40 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e a gema mexendo até começar a desprender da panela. Acrescente o biscoito e misture tudo bem até soltar da panela. Retire do fogo. Acrescente o aroma para chocolate sabor café e o corante soft gel marrom chocolate. Reserve. Modele os docinhos e banhe no fondant derretido.

Dica: modele olhos com pasta americana tingida e decore os doces



DOCINHO DE CAFÉ



DOCE DE MORANGO COM COCO

Doce de Morango com Coco

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1/2 colher (sopa) de manteiga
1 gema (peneirada)
4 colheres (sopa) de coco desidratado
30 gotas de aroma para chocolate sabor morango
Glaçúcar para dar o ponto
Açúcar cristal vermelho (para enrolar)
Corante soft gel verde-folha
Pasta americana

Rende: 35 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Coloque em uma panela e leve ao fogo todos os ingredientes, menos o aroma para chocolate sabor morango e o glaçúcar, até desprender da panela. Junte o aroma para chocolate sabor morango, reserve e deixe esfriar. Na hora de modelar os moranguinhos, caso seja necessário, dê o ponto com o glaçúcar e, para finalizar, passe o docinho pelo açúcar cristal vermelho. Faça sépalas com pasta fingida com corante soft gel verde-folha e coloque nos moranguinhos. Modele em forma de moranguinho.

Massa de Amêndoas

INGREDIENTES
200 g de amêndoas moídas
3 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
1/2 xícara (chá) de água
2 gemas sem pele
Fondant para cobrir
(siga as instruções da embalagem)

Rende: 25 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o açúcar e a água para fazer uma calda em ponto de bala. Acrescente o restante dos ingredientes e volte ao fogo até desprender da panela. Reserve, deixe esfriar, modele os docinhos e banhe com fondant derretido.